

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à désosser GIESSER 2515**

Codes Bobet : Voir tableau ci-dessous

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

Code	Descriptif	Code	Descriptif	Code	Descriptif
8805	13 cm bleu	5778	15 cm bleu	17996	15 cm vert fluo
1862	13 cm jaune	1863	15 cm jaune	23952	17 cm bleu
4367	13 cm rouge	11757	15 cm noir	10472	17 cm jaune
30084	13 cm noir	9923	15 cm rouge	30087	17 cm noir
9514	13 cm vert	7817	15 cm vert	7494	17 cm rouge
				6525	17 cm vert
				20500	17 cm vert fluo

DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à désosser

Type de lame : courbée
forte

Type de manche : Evoprene (Thermoplastique synthétique)

Température d'utilisation : -30°C à 120°C (stérilisable)

Toutes les lames de couteaux GIESSER sont fabriquées à partir de l'acier chrome molybdène nr. 1.4109, 1.4110 et 1.4116, de haute qualité, exempt de nickel.

Suite au trempage sous vide des lames, puis au dégrossissage précis, ainsi qu'un polissage incomparable, une surface lisse est obtenue empêchant la formation de rouille.

Les manches sont fabriqués en matière synthétique des séries Evoprène (couteaux de boucher) et Polypropylène (couteaux de chef). Ces matières sont injectées sans fente aux lames, ce qui garantit par conséquent une hygiène complète. Les différentes couleurs de manche des couteaux GIESSER augmentent la sécurité, suivant la viande travaillée.

Les matériaux utilisés sont inoffensifs pour la santé et l'environnement.

